

PAPETON D'AUBERGINES

POUR 4 PERSONNES

- 5 aubergines moyennes.
- 3cs d'huile d'olive.
- 30g d'olives noires.
- 5 anchois.
- Sel et poivre.
- 2 gousses d'ail.
- 1 oignon.
- 4 œufs.



Préchauffer le four à 180°.

Rincer et sécher les aubergines, les éplucher et les couper en dés. Eplucher l'ail et l'oignon, les émincer, et faire revenir le tout dans l'huile. Saler, poivrer, couvrir et laisser cuire 30 minutes à feu doux. Mixer le tout avec les olives et les anchois de façon à obtenir un coulis bien lisse. Battre les œufs en omelette, ajouter la préparation et verser le tout dans un moule à manqué huilé ou une terrine.

Faire cuire 50 minutes. Laisser tiédir et servir avec un coulis de tomates bien relevé.

Vous pouvez mettre de la tapenade en pot et faire cuire la préparation dans un plat à gratin. Dans ce cas, il faudra la faire cuire au bain marie pendant environ 30 minutes.